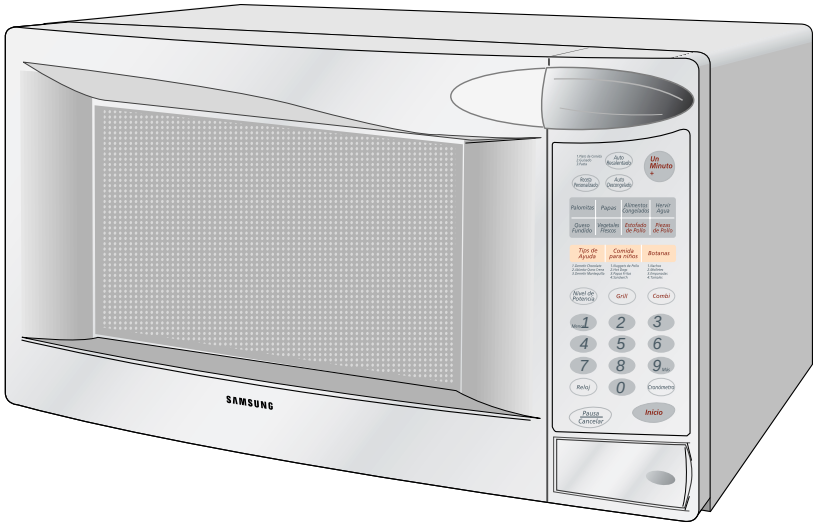
SAMSUNG

Horno de Microondas

Manual del Usuario

MG1460WA/BA/SA
MG1660WA/BA/SA



Código No.: DE68-02002C

PRECAUCIONES PARA EVITAR UNA POSIBLE EXPOSICION EXCESIVA A LA ENERGIA DE MICROONDAS

(a) No trate de operar este horno con la puerta abierta ya que la operación con la puerta abierta puede resultar en exposición dañina a la energía de microondas. Es importante el no anular o jugar con los entrecierres de seguridad.

(b) No coloque ningún objeto entre la cara frontal del horno y la puerta, tampoco permita que la suciedad o los residuos de limpiadores se acumulen sobre las superficies que sellan.

(c) No opere el horno si está dañado. Es particularmente importante que la puerta del horno cierre apropiadamente y que no haya daño en:
   1) La puerta (torcida o abollada),
   2) Bisagras y seguros (rotos o flojos),
   3) Sellos de la puerta u superficies que sellan..

(d) El horno no debe ser ajustado o reparado por ninguna persona excepto por el personal de servicio apropiadamente calificado.

ADVERTENCIA

Siempre acate precauciones de seguridad cuando use su horno. Nunca trate de reparar su horno usted mismo: hay voltaje peligroso en el interior. Si el horno necesita ser reparado, entonces llame a un Centro de Servicio autorizado cerca de usted.

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

Cuando se usa cualquier aparato eléctrico, se deben seguir precauciones básicas de seguridad incluyendo las siguientes:

ADVERTENCIA

Para reducir el riesgo de quemaduras, choque eléctrico, fuego, lesiones personales o exposición excesiva a la energía de microondas:

- Lea todas las instrucciones de seguridad antes de usar el aparato.
- Lea y siga las instrucciones específicas bajo el subtítulo "**PRECAUCIONES PARA EVITAR UNA POSIBLE EXPOSICION EXCESIVA A LA ENERGIA DE MICROONDAS**" en esta página.
- Este aparto debe estar conectado a tierra. Conéctelo solamente a contactos eléctricos apropiadamente aterrizados. Consulte las "**INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE CONEXIÓN A TIERRA**" en la página 4 de este manual.
- Instale o coloque este aparato solamente de acuerdo con las instrucciones de instalación proporcionadas.
- Algunos artículos como los huevos enteros y alimentos en contenedores sellados pueden explotar si son calentados en este horno.
- Use este aparato solamente para el propósito que fue diseñado como se describe en este manual. No use químicos o vapores corrosivos en este aparato. Este tipo de horno está diseñado específicamente para calentar, cocinar o secar alimentos. No está diseñado para uso industrial o de laboratorio.

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

Instrucciones Importantes de Seguriad, continuación

- Como con cualquier aparato, se requiere de una supervisión cercana cuando es usado por niños.
- No opere este aparato si el cordón eléctrico está dañado, si no está trabajando apropiadamente, o si ha sido dañado.
- Este aparato debe recibir servicio del personal de servicio calificado solamente. Contacte las oficinas del servicio autorizado más cercano para revisión, reparación o ajuste.
- No cubra o bloquee las aberturas de este aparato.
- No guarde este aparato en el exterior. No lo use cerca del agua, por ejemplo cerca de una tarja de la cocina, en un sótano húmedo o cerca de una piscina, etc.
- Mantenga limpio el interior del horno. Las partículas de los alimentos o las salpicaduras de grasa se pegan a las paredes o al piso del horno y pueden causar daño a la pintura reduciendo la eficiencia del horno.
- No sumerja en agua el cordón eléctrico o la clavija.
- Mantenga el cordón eléctrico alejado de superficies calientes.
- No permita que el cordón eléctrico cuelgue sobre la orilla de la mesa o de la cubierta de la cocina.
- Cuando limpie la puerta del horno y sus superficies, use solamente jabones o detergentes suaves no abrasivos aplicándolos con una esponja o con un trapo suave.
- Para reducir el riesgo de fuego dentro del horno:
  a. No cocine de más los alimentos. Vigile cuidadosamente el aparato si en el interior hay papel, plástico u otros materiales combustibles.
  b. Retire los alambres que se usan para cerrar algunas bolsas para cocinar antes de colocar dichas bolsas dentro del horno.
  c. Si los materiales que se encuentran dentro del horno se incendian, entonces mantenga cerrada la puerta del horno, apáguelo, desconecte el cordón eléctrico o interrumpa el suministro de energía desde el panel de fusibles o de disyuntores de circuito.
  d. No use el compartimiento del horno para almacenar. No deje productos de papel, utensilios para cocinar o alimentos dentro del horno cuando no se está usando.
- No trate de precalentar el horno ni de operarlo mientras está vacío.
- Se proporciona un cordón eléctrico corto para reducir el riesgo de enredarse en él o de tropezarse usando un cordón largo. Hay juegos de cordones eléctricos más largos o extensiones y pueden ser usados.
- No use ningún otro aparato para cocinar o generador de calor junto a este aparato.
- No coloque la unidad sobre o cerca de ninguna parte de un aparato generador de calor o que sirva para cocinar.
- No coloque el horno sobre un fregadero.
- No coloque nada directamente sobre la superficie superior del aparato mientras esté en operación.
- Se proporciona un cordón eléctrico corto para reducir el riesgo de enredarse en él o de tropezarse usando un cordón largo. Hay juegos de cordones eléctricos más largos o extensiones y pueden ser usados.
- No use ningún otro aparato para cocinar o generador de calor junto a este aparato.
- No coloque la unidad sobre o cerca de ninguna parte de un aparato generador de calor o que sirva para cocinar.
- No coloque el horno sobre un fregadero.
- No coloque nada directamente sobre la superficie superior del aparato mientras esté en operación.

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE CONEXIÓN A TIERRA

Este aparato debe estar conectado a tierra. En el caso de un corto circuito eléctrico, la conexión a tierra reduce el riesgo de sufrir un choque eléctrico proporcionando un cable de escape para la corriente eléctrica. Este aparato está equipado con un cordón eléctrico que incluye un cable de tierra y una clavija para conexión a tierra. La clavija debe conectarse dentro de un contacto que esté apropiadamente instalado y aterrizado. Conecte el cordón eléctrico de tres cables en un contacto apropiadamente aterrizado que proporcione un voltaje de 115 a 120 Volts y 60 Hertz. Su horno debe ser el único aparato conectado en este circuito.

ADVERTENCIA

El uso inapropiado de la clavija puede resultar en el riesgo de sufrir un choque eléctrico. Consulte a un electricista calificado o a una persona del servicio si usted no entiende las instrucciones de conexión a tierra o si no está seguro de que el aparato esté apropiadamente aterrizado.

Uso de extensiones eléctricas

Se proporciona un cordón eléctrico corto para reducir el riesgo de enredarse o de tropezarse con un cordón eléctrico más largo. Hay disponibles juegos de cordones eléctricos largos o extensiones eléctricas y pueden usarse si se ejercita cuidado en su uso. Si se usa un cordón eléctrico largo o una extensión eléctrica:

1. La clasificación eléctrica marcada del cordón eléctrico o de la extensión eléctrica debe ser por lo menos tan grande como la clasificación eléctrica del aparato.
2. La extensión eléctrica debe ser de tipo conexión a tierra de tres conductores y debe conectarse en un contacto de 3 ranuras.
3. El cordón eléctrico más largo debe ser arreglado de manera que no cuelgue sobre la cubierta de la cocina o de la mesa en donde puede ser jalado por los niños o en donde puede causar un tropiezo accidental. Si usted usa una extensión eléctrica, entonces la luz interior puede fluctuar y el ventilador puede variar cuando el horno de microondas está encendido. Los tiempos de cocción pueden alargarse también.

ADVERTENCIA

Bajo ninguna circunstancia corte o retire la tercera pata (de conexión a tierra) de la clavija.

Nota

Concete el horno un circuito 20A. Al conectar el horno con un circuito 15A, cerciorese de que el interruptor es operable.

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

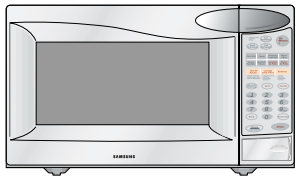
Su Nuevo Horno de Microondas

Tabla de Contenido

Seguridad 2
Su Nuevo Horno de Microondas 5
Tabla de Contenido 5
Verificando las partes 5
Preparando su horno de microondas 6
Funciones del Panel de Control 7
Funcionamiento 8
Encendido y Selección de Peso 8
Mode de Demostración 8
Ajuste del Reloj 8
Uso de la función Pausa/Cancelar 9
Uso de la función Cocinado Instantánea 9
Tabla de Cocinado Instantánea 10
Uso de la función Tips de Ayuda 11
Uso de la función Comida para Niños 11
Uso de la función Botanas 12
Uso de la Función Grill 13
Uso de la Función Combi 13
Uso de la función Un Minuto + ... 14
Recalentado Automático 14
Descongelado Automático 15
Ajuste del Tiempo de Cocción y los Niveles de Potencia 15
Cocinado de una Etapa 15
Cocinado de varias Etapas 16
Ajuste del Seguro de Protección para Niños 16
Uso de la Función Más/Menos 16
Uso del Cronómetro 16
Instrucciones para cocinar 17
Utensilios de cocina 17
Probando Utensilios 17
Técnicas de Cocinado 18
Guía para cocinar 19
Guía de Auto Descongelado 21
Guía de Cocinado y dorado 22
Recetas 24
Apendix 26
Guía de importunos 26
Specifications 27
Referencia Rápida ..... Parte Trasera

Verificando las partes

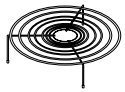
Desempaque su horno de microondas y asegúrese que todas las partes están completas. Si hay algún faltante o alguna pieza está rota, llame a su vendedor.



Horno de Microondas

Plato de Vidrio

Anillo Guía Giratorio



Rejilla Metálica

Tarjeta de Registro

Manual de Instucciones

Libro de Recetas

Su Nuevo Horno de Microondas

Gracias por seleccionar Samsung

Su nuevo horno representa lo último en tecnología de cocción por microondas. Este horno con múlti-ples funciones y fácil de usar esta construido con los más estrictos estándares de calidad puestos por Samsung - los más altos estándares en la industria. Estamos orgullosos de ofrecerle un pro-ducto que le proporcionará una conveniente dependencia para los años siguientes.

Por favor grabe el número de serie del interior o de la parte posterior de su horno de microondas de Samsung y el día de adquisición en el espacio proporcionado a continuación. Recomendamos que guarde su recibo de compra junto con este manual para facilidad en la aplicación de la garantía de servicio.

Número de modelo _____

Número de serie _____

Día de adquisición _____

Vendedor _____

Preparando su horno de microondas

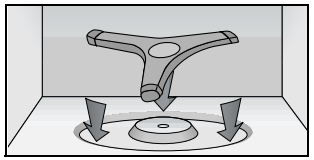
1 Coloque el horno en una superficie plana y fija y conecte el cordón en una toma de corriente trifásica. Una ves conectado, en la pantalla aparecerá:

Asegúrese que exista una ventilación adecuada para su horno dejando por lo menos 4 pulgadas de espacio de cada lado, atrás y debajo de su horno.

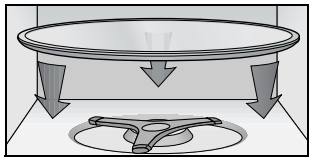
2 Abra la puerta del horno presionando el botón debajo del panel de control.

3 Limpie el interior con un trapo húmedo.

4 Coloque el anillo pre ensamblado dentro de la cavidad en el centro del interior del horno.

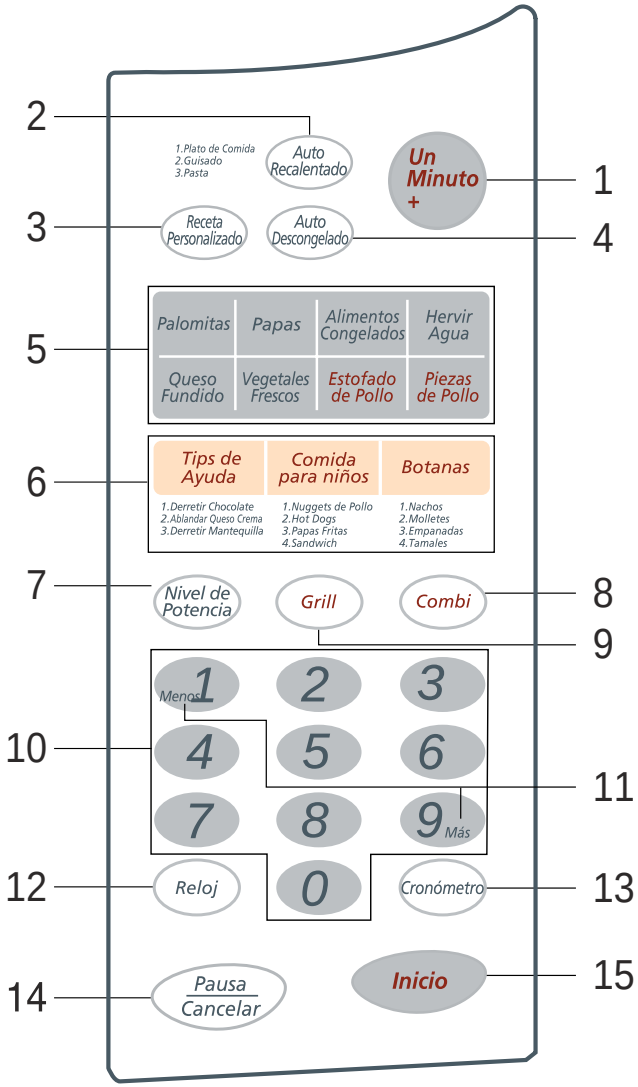


5 Coloque el plato sobre la guía de modo que las tres lengüetasen el centro de la charola embonen con las del piso del horno



Su Nuevo Horno de Microondas

Funciones del Panel de Control



1. **Un Minuto +** **p.14**
   Presione una vez para cada minuto adicional de cocción. Para un nivel de más potencia
2. **Auto Recalentado** **p.14**
   Selecciona tipo de platillo para ser recalentado
3. **Receta Personalizado**
   Presione dos veces para programar su receta favorita.
   Presione una vez para cocinar con esa receta
4. **Auto Descongelado** **p.15**
   Ajusta el peso del alimento para descongelar
5. **Funciones de Cocinado Instantánea** **p.9**
   Ajuste instantáneo para cocinar los alimentos más tradicionales
6. **Tips de Ayuda, Comida para Niños, Botanas** **p.11**
   Selección de tipo de platillo para ser recalentado
7. **Nivel de Potencia** **p.15**
   Presione esta función para ajustar un nivel de potencia más alto
8. **Combi** **p.13**
   Used también puede combinar la cocción de microondas con el Grill, para cocinar rápidamente y asar al mismo tiempo.
9. **Grill** **p.13**
   Presione esta tecla para dorar alimentos
10. **Funciones Numéricas**
    Ajusta los tiempo de cocción o cantidades y niveles de potencia, excepto el más alto
11. **Más/Menos** **p.16**
    Incrementa o reduce el tiempo de cocción
12. **Reloj** **p.8**
    Ajusta el tiempo actual
13. **Cronómetro** **p.16**
    Ajusta el tiempo de cocción
14. **Pausa/Cancelar** **p.9**
    Presione para fijar una pausa o para corregir un error
15. **Inicio**
    Presione para iniciar la cocción

Funcionamiento

Encendido y Selección de Peso

La primera vez que conecte el cordón eléctrico a un enchufe, o después de que hubo una interrupción en su funcionamiento, la pantalla muestra "88:88" En ese momento, usted puede seleccionar el sistema de peso para que aparezca en su pantalla. Usted puede seleccionar entre libras (LBS) o kilogramos (KG) Para hacerlo:

1 Presione **0** inmediatamente después de conectar su horno de microondas. La pantalla mostrará:

Si la pantalla no muestra "Kg", usted tendrá que desconectar el microondas y luego conectarlo de nuevo para cambiar la selección de la unidad de peso.

2 Presione **0** repetidamente para seleccionar el sistema de peso si desea utilizar:

*Cuando haya seleccionado el sistema de peso que desea usar, presione la función **Pausa/Cancelar** para terminar con este procedimiento.*

Mode de Demostración

Usted puede usar el modo de demostración para ver como funciona su horno de microondas sin utilizar el calentamiento.

1 Mantenga la función **0** presionado y luego presione la función **1**.

Para apagar el modo de demostración, repita el paso 1 mencionado arriba.

Ajuste del Reloj

1 Presione la función del **Reloj**. La pantalla mostrará:

2 Utilice los funciones de **Numéricas** para introducir la hora exacta. Tiene que presionar al menos tres números para ajustar el reloj. Si la hora actual es 5:00 introduzca, 5,0,0.

3 Cuando 5 segundos hayan transcurrido, el indicador "ENTER(INTRODUCIR)" parpadea y se desplegará "Cloc" en la pantalla.

4 Presione **Reloj** de nuevo. Dos puntos aparecerán parpadeando, indicando que la hora está ajustada.

Si hay una interrupción en el funcionamiento eléctrico, tendrá que reajustar el reloj.

*Puede verificar la hora exacta mientras la cocción esté en proceso presionando la función de **Reloj**.*

Funcionamiento

Uso de la función Pausa/Cancelar

La función de **Pausa/Cancelar** le permite borrar las instrucciones que ha introducido. También le permite poner en pausa el ciclo de cocción del horno para que pueda vigilar la comida.

- Para poner en pausa el horno durante la cocción: Presione **Pausa/Cancelar** una vez. Para reiniciar, presione **Inicio**.
- Para detener la cocción, borre las instrucciones, y regrese a la pantalla de hora del día: Presione **Pausa/Cancelar** dos veces.
- Para corregir un error que acaba de ingresar: Presione **Pausa/Cancelar** una vez, y luego reingrese las instrucciones.

Uso de la función Cocinado Instantánea

1 Presione la función de **Cocinado Instantánea** que corresponda al alimento que va a cocinar (Por ejemplo, palomitas). La pantalla muestra el primer tamaño de porción. “ENTER(INTRODUCIR)” y “QTY(CANT)” parpadearán:

2 Presione la función repetidamente para seleccionar el tamaño de la porción que desee. La pantalla mostrará todas los tamaños de porción disponibles. Una vez que haya seleccionado el tamaño de la porción correcta, el microondas comenzará a cocinar automáticamente.

Cuando el tiempo de cocción haya terminado, el horno emitirá una señal sonora. Entonces el horno emitirá un bip cada minuto.

Tabla de Cocinado Instantánea

Alimento	Peso	Comentarios
Palomitas	Regular 100g (3,5 onzas), Ligero Regular 85 a 100g (3,0 a 3,5 onzas)	• Use una sola bolsa de palomitas para microondas a la vez. • Tenga cuidado al remover o abrir una bolsa caliente del horno. • Refrie el horno y la rejilla durante 5 minutos. Entre los usos.
Papas	1 EA, 2 EA 3 EA, 4 EA 5 EA, 6 EA	• Pique cada papa varias veces con un tenedor. • Coloque en la charola en forma esparcida. • Saque del horno, envuelva en aluminio y deje reposar de 3 a 5 minutos.
Alimentos Congelados	200 a 290g (7-10 onzas) 290 a 340g (10-12 onzas) 340 a 510g (12-18 onzas)	• Quite el empaque de la envoltura exterior y siga las instrucciones de tapado y reposado del empaque. • Después de cocinar, deje reposar de 1 a 3 minutos.
Hervir Agua	½ taza 1 taza 2 tazas	• Mida el líquido; vierta en un contenedor seguro 2 veces más grande que la cantidad de líquido. Ejemplo: para 1 taza de líquido use una taza doble o un plato más grande. • Revuelva bien antes y después de calentar para prevenir que el hervor desborde.
Queso Fundido	90g (3 onzas)	• Ponga el queso en unacazuela de cerámica y caliente sin tapar. • Si desea calentar una cazuela, colóquela en el centro; dos, una frente a la otra; tres o cuatro, en círcuio. Tenga cuidado al retirar del horno después del tiempo de reposo.

Alimento	Peso	Comentarios
Vegetales Frescos	1 porción 2 porciones 3 porciones 4 porciones	• Coloque los vegetales en una cacerola y agregue una pequeña cantidad de agua (2 a 4 cucharadas). • Cubra durante la cocción y revuelva antes de dejar reposar.
Estofado de Pollo	1 kg	• En un pirex colocar aceite, cebolla y ajos llevar al horno destapado por 2 minutos. • Retirar y agregar el pollo trozado, la pasta de tomate, hongos, laurel, zanahoria, azucar, caldo de pollo, papas, arvejitas, vino, sal, pimienta, orégano. Mezclar bien y tapar. Llevar al horno por 15 minutos revolviendo a media cocción una vez.
Piezas de Pollo	1 lb(450g) 2 lbs(900g)	• Coloque las piezas de pollo directamente sobre el rack o parrilla en porciones medianas y hacia los bordes del rack y coloque un plato adicional sobre el plato giratorio para evitar ensuciar el Horno Microondas con la grasa que puedan soltar los trozos de pollo al cocinarse. • Cuando suene la señal de finalizado, voltear las piezas, presionar inicio y continuar la cocción. • Para un mejor resultado coloque las piezas de tamaños similares. • Una vez finalizado dejar reposar entre 5 a 10 minutos dentro del Horno Microondas. • Tenga cuidado al retirar las piezas de pollo del Horno porque podrían estar muy calientes.

Funcionamiento

Uso de la función Tips de Ayuda

1. Presione la función **Tips de Ayuda** que corresponda al alimento que va a cocinar. La pantalla mostrará “Chocolate Derretido”.

   Presione la función **Tips de Ayuda** repetidamente para seleccionar el alimento que desee. (Referirse a la **Tabla de Tips de Ayuda** de abajo)
2. Presione la función **Numérica** para seleccionar el tamaño de la porción que desee. Puede presionar la función **1** o **2** para seleccionar el tamaño de la porción. Solamente la función **1** está disponible para la porción de Ablandar el queso crema y derretir Chocolate. (Referirse a la **Tabla de Tips de Ayuda** de abajo para la porción)
3. Presione la función **Inicio** para comenzar la cocción.

Tabla de Tips de Ayuda

Alimento	Peso	Comentario
Derretir Chocolate	1 taza de chispas	• Coloque las chispas o los cuadritos en un plato para microondas. • Revuelva bien a la mitad del tiempo cuando suene el bip y reinicie el horno. • A menos que esté revuelto, el chocolate mantiene su forma aun que el tiempo de calentado haya terminado.
Ablandar Queso Crema	1Paquete (230g)	• Desenvuelva el queso crema y coloque en un plato para microondas. • Deje reposar de 1 a 2 minutos.
Derretir Mantequilla	1 barra (110g) 2 barras (230g)	• Quite la envoltura y corta la mantequilla a la mitad verticalmente. • Cloque la mantequilla en un plato, cubra con papel encerado. • Mezcle bien después de terminar y deje reposar 1 a 2 minutos.

Nota:

Derretir chocolate - A menos que revuelva a mitad del tiempo transcurrido, el chocolate mantiene su forma aun que el tiempo de calentado haya terminado.

Uso de la función Comida para Niños

1. Presione la función de **Comida para Niños** que corresponda al alimento que está cocinando. La pantalla mostrará “Nuggets de pollo”.

   Presione la función de **Comida para Niños** repetidamente para seleccionar el alimento que desea. (Referirse a la **Tabla de comida para Niños** de abajo)
2. Presione la función **Numérica** para seleccionar el tamaño de porción que desee. Usted puede presionar la función **1** o **2** para seleccionar el tamaño de la porción. (Referirse a la **Tabla de Comidas para Niños** de abajo para las porciones.)
3. Presione la función de **Inicio** para comenzar la cocción.

Tabla de Comidas para Niños

Alimento	Peso	Comentario
Nuggets de Pollo	110 a 140g (4 a 5 onzas) 170 a 200g (6 a 7 onzas)	• Ponga una toalla de papel sobre el plato y arregle los nuggets esparcido. • No cubra. Deje reposar 1 minuto.
Hot Dogs	2 EA 4 EA	• Pique la salchicha con un tenedor y colóquela en el plato. Cuando el horno emite un bip, agregue los panes y reinicie el horno.
Papas Fritas	110 a 140g (4 a 5 onzas) 170 a 200g (6 a 7 onzas)	• Coloque 2 toallas de papel en un plato y arregle las papas fritas en la toalla. No encime. • Seque con una toalla de papel adicional después de quitar del horno.
Sandwich	1 EA 2 EA	• Coloque el emparedado congelado en la manga (incluida en el paquete) y coloque en un plato.

Nota:

Hot Dogs - Para una mejor textura de los panes, estos deben agregarse cuando el horno emita un bip.

Funcionamiento

Uso de la función Botanas

1. Presione la función **Botanas** que corresponda al alimento que está cocinando. La pantalla mostrará “Nachos”.

   Presione la función de **Botanas** repetidamente para seleccionar el alimento que desea, (Referirse a la **Tabla de Botanas** de abajo).
2. Presione la función **Numérica** para seleccionar el tamaño de la porción que desea. Puede presionar las funciones **1** o **2** para seleccionar el tamaño de la porción.

   Solo la función **1** para porciones esta disponible para nachos. (Referirse a la **Tabla de Botanas** de abajo para las porciones)
3. Presione la función **Inicio** para comenzar con la cocción.

Tabla de Botanas

Alimento	Peso	Comentario
Nachos	1 porción	• Coloque los trozos de tortilla en un plato sin encimar. • Espolvoree con queso uniformemente • Contenido: - 2 tazas de trozos de tortilla - 1/3 de taza de queso rallado
Molletes	1 EA 2 EA	• Partir los bolillos a lo largo, untar la mantequilla o margarina, enseguida unte los frijoles refritos, agregue el queso en la parte superior, póngalos en un refractario y utilice la opción mollete de horno. • Contenido: - 1 ó 2 bolillos - 50gr. de mantequilla o margarina - 1 taza de frijoles refritos - Queso tipo manchego - Salsa roja o erde al gusto
Empanadas	1 EA 2 EA	• Coloque el Tamales o la Empanadas en un plato y coloque el plato en el centro del plato giratorio del microondas. • Presione el boton de Empanadas, Tamales y ingrese la cantidad presionando el boton una dos veces. • Espere hasta que su microondas pare y abra la puerta, retire el plato. Disfrute su Tamales o Empanadas.
Tamales	1 EA 2 EA	

Funcionamiento

Uso de la Función Grill

Para un mejor ahorro de tiempo además del beneficio de dorar, utilice el modo de **Grill** directamente después de cocinar con microondas.

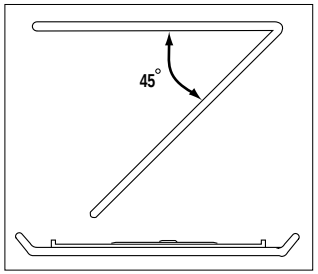
Esta función le permite dorar algunas de sus comidas favoritas usando el calor radiante del elemento de dorado.

Para mejores resultados, coloque el alimento en el rack de metal que está colocado en la charola giratoria.

El rack solamente se utiliza par dorar.

No lo deje en el horno después de dorar o cuando use su microondas.

Cuando limpie la parte superior interna del horno, usted puede voltear de forma conveniente el calentador hacia abajo unos 45° para limpiarlo.



1 Utilice las funciones numéricas para ajustar el tiempo para dorar (hasta 30 minutos máximo).

2 Presione la función de **Grill**(Dorador). La pantalla mostrará:

Uso de la Función Combi

Usted también puede combinar la cocción de microondas con el Grill, para cocinar rápidamente y asar al mismo tiempo.

1 Use los botones **Numéricas** para programar el tiempo de combinación, por ejemplo, para programar 10 minutos, ingrese 1, 0,0,0(hasta un máximo de 60 minutos). Para ingresar 60 minutos, la pantalla mistrará:

Presione el botón **Pausa/Cancelar**, después reingress los botones numéricos para programar un tiempo cocción.

2 Presione el botón **Combi**.

3 Presione **Inicio**. La pantalla mostrará un conteo regresivo del tiempo y emitirá un bip cuando el tiempo haya transcurrido.

Funcionamiento

Uso de la función Un Minuto +

Este función ofrece una forma muy conveniente de calentar el alimento en incrementos de 1 minuto en el nivel alto de potencia.

1 Presione la función de **Un Minuto +** una vez para cada minuto adicional que desee cocinar el alimento. **Por ejemplo, presiónelo dos veces para dos minutos.** El tiempo se desplegará, y el horno comenzará a funcionar automáticamente.

*Agregue minutos a un programa en proceso presionando la función de **Un Minuto +** para cada minuto que desee agregar.*

Recalentado Automático

Para recalentar el alimento, seleccione el tipo de platillo y la cantidad de porciones que desea recalentar y el microondas automáticamente ajusta el tiempo de recalentado.

1 Presione la función de **Auto Recalentado** repetidamente para seleccionar el tipo de platillo que desea recalentar. El tamaño de la porción inicial para cada platillo es de una porción.

Plato de Comida

Guisado

Pasta

Puede seleccionar hasta cuatro porciones para guisados y recalentado de pasta. Sólo una porción está disponible para el plato de comida.

La pantalla muestra el platillo y la cantidad que ha seleccionado.

2 Utilice las funciones **Numéricas** para incrementar el tamaño de la porción. **Por ejemplo, para tres porciones, presione la función 3 (referirse a la tabla de auto recalentado para las porciones).** La pantalla mostrará el número de porciones que ha seleccionado:

3 Presione la función de **Inicio**. La pantalla mostrará el tiempo de cocción.

Tabla de Auto Recalentado

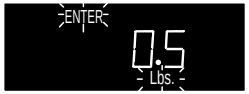
Alimento	Acomodar	Comentarios
Plato de Comida	1 porción	• Use solamente alimentos precocidos y refrigerados. • Cubra el plato con papel envoltura de plástico ventilado o papel encerado. • Contenido: - 85 a 110g. Carne, pescado o carne de aves (hasta 170g. Con hueso) - ½ taza de almidón (papas, pasta, arroz, etc.) - ½ taza de vegetales (como 85 a 110g)
Guisado	1 a 4 porciones (230g/porciones)	• Utilice solo alimentos refrigerados. • Cubra con una tapa o plástico. • Revuelva los alimentos muy bien antes de servir.
Pasta	1 a 4 porciones (230g/porciones)	

Funcionamiento

Descongelado Automático

Para descongelar comida congelada, ajuste el peso del alimento y el microondas automáticamente ajustará el tiempo de descongelado, el nivel de potencia y el tiempo de reposo.

1 Presione la función de **Auto Descongelado**. La pantalla muestra " 0.5 lbs." (0,2 Kg si ha seleccionado las unidades métricas en su horno).
(ENTER y Lbs." Estará parpadeando.)



2 Para ajustar el peso de su alimento, presione la función **Auto Descongelado** repetidamente. Este incrementa el valor del peso cada 0,5 lb., hasta 6,0 lbs (La función de **Auto Descongelado** incrementará el peso cada 0,2 Kg hasta 2,6 Kg sí usted seleccionó las unidades métricas).

Usted también puede usar las funciones numéricas para introducir el peso del alimento directamente.

El horno calcula el tiempo de descongelado y comienza automáticamente. El horno durante el descongelado, emitirá un bip dos veces para hacerle saber cuando debe voltear el alimento.

3 Presione la función **Pausa/Cancelar**, abra la puerta del horno y de vuelta al alimento.

4 Presione la función de **Inicio** para continuar con el descongelado.

• ***Ver página 21 para la Guía de Auto Descongelado.***

Ajuste del Tiempo de Cocción y los Niveles de Potencia

Su microondas le permite seleccionar hasta dos diferentes grados de cocción, cada una con su propia duración de tiempo y **Nivel de Potencia**. La función de **Nivel de Potencia** le permite controlar la intensidad de calor desde caliente (1) hasta alto (0).

• Cocinado de una Etapa

Para el cocinado simple de una etapa, usted solo necesita ajustar un tiempo de cocción. El nivel de potencia está automáticamente seleccionado en "alto". Si usted desea seleccionar cualquier otro nivel, usted tiene que ajustarlo utilizando la función de **Nivel de Potencia**.

1 Utilice las funciones **Numéricas** para seleccionar el tiempo de cocción. Usted puede ajustar el tiempo desde un segundo hasta 99 minutos, 99 segundos. Para ajustar el tiempo mayor a un minuto, introduzca también los segundos.
Por ejemplo, para ajustar a 20 minutos, introduzca 2, 0, 0, 0.

2 Si usted quiere ajustar el nivel de potencia a uno diferente de **"alto"**, presione la función de **Nivel de Potencia**, y luego utilice los funciones numéricas para introducir el nivel de potencia.

Niveles de Potencia:

1 = PL : 10 (Caliente)	6 = PL : 60 (Lento)
2 = PL : 20 (Bajo)	7 = PL : 70 (Medio-alto)
3 = PL : 30 (Descongelar)	8 = PL : 80 (Recalentar)
4 = PL : 40 (Medio-bajo)	9 = PL : 90 (Freir)
5 = PL : 50 (Medio)	0 = PL : Hi (Alto)

3 Presione la función de **Inicio** para empezar la cocción. Si usted desea cambiar el nivel de potencia, presione **Pausa/Cancelar** antes de presionar **Inicio**, y reingrese todas las instrucciones.

Funcionamiento

Ajuste de los tiempos de cocción y de niveles de potencia continuo

Some prescriptions require different degrees from baking from different temperatures. You can fit different degrees from baking with your microwaves

Cocinado de varias Etapas

1 Siga los pasos 1 y 2 del “Cocinado de una etapa” sección de la página anterior.

*Cuando introduzca mas de una etapa de cocción, la función de **Nivel de Potencia** debe ser presionado antes de que la segunda etapa de cocción sea introducida.*

*Para ajustar el nivel de potencia a uno más alto para una etapa de cocción, presione la función de **Nivel de Potencia** dos veces.*

2 Utilice las funciones **Numéricas** para ajustar el segundo tiempo de cocción.

3 Presione la función de **Nivel de Potencia**, luego utilice las funciones numéricas para ajustar el nivel de potencia de la segunda etapa de cocción.

4 Presione **Inicio** para empezar la cocción.

*Usted puede verificar el nivel de potencia mientras la cocción esté en proceso, presionando la función de **Nivel de Potencia**.*

Ajuste del Seguro de Protección para Niños

Usted puede poner el seguro a su horno de microondas para que no sea utilizado por un niño sin supervisión.

1 Mantenga presionado la función **0** y luego presione la función **2**.

Desde este momento, el horno de microondas no puede ser utilizado mientras esté puesto el seguro.
Para quitar el seguro, repita el paso 1 arriba mencionado.

Uso de la Función Más/Menos

La función **Más/Menos** le permite a usted preajustar los tiempos de cocción. Estos solo funcionan en los modos de **Auto Recalentado, Concinado Instantánea, Tips de ayuda, Comida para niños, Botanas** o **tiempo de cocción**. Utilice la función **Más/Menos** solo después de que haya comenzado la cocción con alguno de estos procedimientos.

1 Para agregar mas tiempo a un procedimiento de cocción automático: Presione la función **Más** (9).

2 Para reducir el tiempo a un procedimiento automático: Presione la función **Menos** (1).

*Si usted desea incrementar/disminuir en la función de **Tiempo de Cocción** por 10 seg, presione la función Más (9) o Menos (1).*

Uso del Cronómetro

1 Presione la función de **Cronómetro**.

2 Utilice las funciones **Numéricas** para ajustar la duración del tiempo que usted desea que el cronómetro corra.

3 Presione **Inicio** para que el cronómetro comience.

4 La pantalla hará un conteo regresivo y emitirá un sonido “bip” cuando haya terminado.

.

“Nota: El microondas no se apaga cuando el Cronómetro esta en uso.”

Instrucciones para cocinar

Utensilios de cocina

Uso recomendado

- **Vidrio y cerámica, tazones y platos** — Use para calentar o cocinar
- **Plato de microondas para dorar** — Use para dorar el exterior de cosas pequeñas como bifes, costillas o pancakes. Siga las instrucciones incluidas en el plato para dorar.
- **Envoltura de plástico para microondas** — Use para retener el vapor. Deje una pequeña abertura como salida de escape y evitar ponerlo directamente en el alimento.
- **Papel encerado** — Use para cubrir y prever salpicaduras
- **Toallas desechables y servilletas** — Use para tiempos cortos de cocinado; absorben el exceso de humedad y prevén salpicaduras. No usar toallas desechables que pueden contener metales y provocar un incendio.
- **Platos y vasos desechables** — Use para tiempos cortos de cocinado a temperatura baja. No usar papel reciclado que puede contener metales y provocar un incendio.
- **Termómetros** — Use solamente aquellos con la etiqueta de “seguro para microondas” y siga todas las instrucciones. Verifique el alimento en varios puntos. Termómetros convencionales pueden usarse una ves que el alimento sea removido del horno.

Uso limitado

- **Papel aluminio** — Utilice tiras delgadas de papel aluminio para prevenir el sobre cocinado de algunas áreas expuestas. Usar mucho papel aluminio puede dañar su horno, por lo que tenga cuidado.
- **Cerámica, porcelana, y vajillas** — Use solo si la etiqueta dice “seguro para microondas”. Si no es así, pruebe para asegurar que su uso es seguro. Nunca use platos con la orilla metálica.
- **Plástico** — use solamente si la etiqueta dice “seguro para microondas”, otros plásticos se pueden derretir.
- **Popotes, mimbre y madera** — Use solamente por tiempos cortos de cocinado debido a que podrían encender.

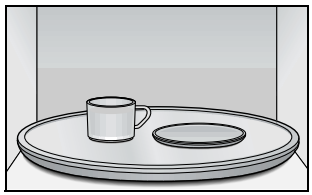
No se recomienda

- **Jarras de vidrio y botellas** — El vidrio normal es muy delgado para usarse en el microondas y puede explotar.
- **Bolsas de papel** — Estas son de alto riesgo de incendio excepto el de palomitas de maíz que son diseñadas para uso con microondas.
- **Platos y vasos de unicel** — Estos se pueden derretir y dejar un residuo dañino en el alimento.
- **Contenedores de plástico** — Contenedores en tubo como los de la margarina pueden derretirse en el microondas.
- **Utensilios de metal** — Estos pueden dañar su horno. Remueva todo lo de metal antes de cocinar.

Probando Utensilios

Si Ud. no esta seguro de si el traste es para microondas o no, puede realizar la siguiente prueba:

1 Llene una taza con agua y póngala dentro del horno, junto al plato que quiere probar.



2 Presione el botón **Un Minuto+** una ves para calentarlos por Un Minuto.

El agua debe estar caliente y el plato que esta probando debe estar frío. Si el plato esta caliente, entonces esta absorbiendo la energía de microondas por lo que no es de uso en microondas.

Instrucciones para cocinar

Técnicas de Cocinado

Batido

Bata el alimento como estofados y vegetales mientras cocina para distribuir el calor al parejo. El alimento mas cerca del plato absorbe mas energía y se calienta mas rápido. Por eso bata de afuera hacia adentro. El horno se apagara luego de abrir la puerta para batir su comida.

Arreglo

Arregle alimentos de formas irregulares, como pollo o costillas con las partes mas gruesas hacia afuera del plato giratorio donde reciben mas calor de microondas. Para prever un sobre cocinado, coloque las partes mas delgadas o delicadas hacia el centro del plato giratorio.

Protegiendo

Proteja el alimento con tiras de papel aluminio delgadas para prevenir el sobre cocinado. Las áreas que necesitan protección son entre otras puntas de alas de pollo, puntas de muslos de pollo y puntas de platillos cuadrados. Use solamente pequeñas cantidades de lo contrario podría dañar su horno.

Voltear

Voltee el alimento a mitad del proceso de cocimiento para exponer todas las partes a la energía de microondas. Esto es especialmente importante con productos grandes como rostizados.

Esperar

Los alimentos cocinados en el microondas crean un calor interno que hace que continúe la cocción por unos minutos después de que el horno se detiene.

Permita que el alimento repose para que termine su proceso de cocimiento, especialmente alimentos como rostizados y vegetales enteros. Los rostizados necesitan de este tiempo para terminar su cocimiento en el centro si sufrir un sobre cocimiento en las partes exteriores. Todos los líquidos, tales como sopas, chocolate caliente, deben mezclarse o agitarse después de completar el cocimiento. Deje que los líquidos reposen un momento antes de servir.

Al calentar alimento para bebe, mezcle bien y verifique la temperatura antes de servir.

Humedeceer

La energía de microondas es atraído a las moléculas de agua. El alimento con el contenido de humedad irregular debe ser cubierto o dejarlo reposar para que la temperatura se distribuya al parejo. Agregue un poco de agua a los alimentos secos para ayudarlos a cocinarse.

Consejos Generales

Alimentos densos como las papas, toman mas tiempo para calentarse que los alimentos ligeros.

- Alimentos con texturas delicadas deben calentarse con un nivel de poder bajo, para evitar que se endurezcan.
- La altitud y el tipo de vajilla que utilice puede afectar el tiempo de cocinado. Al usar una nueva receta, use el mínimo tiempo de cocinado y verifique ocasionalmente el alimento para evitar un sobre cocimiento.
- Los alimentos sin piel porosa o concha como papas, huevos, o hot dogs deben pelarse pare evitar que se quemen.
- El freír con aceite caliente o grasa no es recomendable. El aceite y la grasa pueden repentinamente hervir y provocar quemaduras severas.
- Algunos ingredientes se calientan mas rápido que otros.
- El envasado casero en el microondas no es recomendable porque no todas las bacterias patógenas son destruidas por el calor de las microondas.
- Aunque las microondas no calienten la vajilla, el calor es frecuentemente transferido a esta. Siempre utilice protectores para sacar el utensilio del horno e instruya a los niños.

Instrucciones para cocinar

Guía para cocinar

Guía para cocinar carne en su microondas

- Coloque la carne en el recipiente para microondas.
- Empezando con la grasa hacia abajo, use tiras de papel aluminio para proteger las puntas.
- Verifique la temperatura en diferentes puntos y dejar reposar la carne el tiempo recomendado.
- Las siguientes temperaturas son variables. La temperatura del alimento se incrementara durante el tiempo de reposo.

Alimento	Tiempo de cocción / Nivel de poder	Instrucciones
Roast Beef sin hueso hasta 1,8kg	**Tiempo de cocción:** 7 a 11 min por cada 454g para 46°C - “Crudo” 8 a 12 min por cada 454g para 49°C - “Medio” 9 a 14 min por cada 454g para 63°C - “Bien Cocido” **Nivel de poder:** Alto(Hi) por los primeros 5 minutos, luego Mdio (50)	Coloque la carne con la grasa hacia abajo en el plato. Cubra con papel encerado. Voltee cuando termine la mitad de la cocción. Deje reposar por 10 minutos.
Cerdo sin hueso o con hueso hasta 1,8kg	**Tiempo de cocción:** 11 a 15 min por cada 454g para 71°C - “Bien Cocido” **Nivel de poder:** Alto(Hi) por los primeros 5 minutos, luego Medio (50)	Coloque la carne con la grasa hacia abajo en el plato. Cubra con plástico con ventilación. Voltee cuando termine la mitad de la cocción. Deje reposar por 10 minutos.

Guía para cocinar aves en su microondas

- Coloque el ave en un plato para microondas.
- Cubra el ave con papel encerado y prever el salpicado.
- Use papel aluminio para proteger las puntas, áreas delgadas o áreas que comiencen a sobre cocinarse.
- Verifique la temperatura en diferentes puntos antes de dejar reposar el tiempo recomendado.

Alimento	Tiempo de cocción / Nivel de poder	Instrucciones
Pollo entero hasta 1,8kg	**Tiempo de cocción:** 6 a 9 min por cada 454g para 82°C **Nivel de poder:** Medio Alto (70)	Coloque el pollo con la pechuga hacia abajo. Cubra con papel encerado. Voltee cuando termine la mitad del tiempo de cocción. Cocine hasta que el jugo corra y la carne cerca del hueso ya no este rosada. Deje reposar 5 a 10 minutos.
Piezas de pollo hasta 907g	**Tiempo de cocción:** 6 a 9 min por cada 454g 82°C carne obscura 77°C carne clara **Nivel de poder:** Medio Alto (70)	Coloque con los huesos hacia abajo en el plato, con la porción mas gruesa hacia afuera. Cubra con papel encerado. Voltee cuando termine la primera mitad del tiempo de cocción.. Cocine hasta que el jugo corra y la carne cerca del hueso ya no este rosada. Deje reposar 5 a 10 minutos.

Instrucciones para cocinar

Guía para cocinar vegetales en su microondas

- Cocine el pescado hasta que sea fácil de desprender en escamas con un tenedor.
- Coloque el pescado en una repisa para rostizar para microondas
- Use una cubierta bien cerrada. Una cubierta mas ligera de papel encerado o toalla desechable provee de menos vapor.
- No sobre cocine el pescado; verifíquelo en un tiempo de cocción mínimo.

Alimento	Tiempo de cocción / Nivel de poder	Instrucciones
Bife hasta 680g	**Tiempo de cocción:** 6 a 10 min por cada 454g **Nivel de poder:** Medio Alto (70)	Acomode los bifes en una repisa para rostizar con las partes carnosas hacia afuera. Cubra con papel encerado. Voltee y re acomode cuando la mitad del tiempo de cocción haya terminado. Cocine hasta que el pescado pueda escamarse fácilmente con un tenedor. Deje reposar 3 a 5 minutos.
Filetes hasta 680g	**Tiempo de cocción:** 3 a 7 min por cada 454g **Nivel de poder:** Medio Alto (70)	Acomode los filetes en un plato doblando las orillas delgadas hacia abajo. Cubra con papel encerado. Voltee y re acomode cuando la mitad del tiempo de cocción haya terminado. Cocine hasta que el pescado pueda escamarse fácilmente con un tenedor. Deje reposar 2 a 3 minutos.
Camarones hasta 680g	**Tiempo de cocción:** 3 a 5 ½ min por cada 454g **Nivel de poder:** Medio Alto (70)	Acomode el camarón en un plato sin empalmar o encimar. Cubra con papel encerado. Cocine hasta que este firme y opaco, moviendo dos o tres veces. Deje reposar 5 minutos.

Guía para cocinar huevos en su microondas

- Nunca cocine los huevos con cascaron, y nunca haga huevos duros o tibios; pueden explotar.
- Siempre perfore el huevo entero para evitar que estallen.
- Cocine los huevos solo hasta donde debe; se endurecen si se sobre cocinan.

Guía para cocinar alimentos del mar en su microondas

- Los vegetales deben lavarse antes de cocinarse. Generalmente no se necesita agua. Si vegetales densos como papa, zanahoria, y alubias se van a cocinar, agregue cerca de _ de taza de agua.
- vegetales pequeños (zanahoria rebanada, , chícharos, judías, etc.) se cocinan mas rápido que las grandes.
- Vegetales enteros como papas, calabazas o elote en mazorca, deben acomodarse en circulo. Se cocinaran mas uniforme si se voltean a la mitad del proceso del tiempo de cocción.
- Siempre coloque los vegetales como espárragos y broccoli con las puntas de los rabos hacia adentro y el extremo con mas volumen hacia afuera.
- Cuando cocine vegetales cortados, siempre cubra el plato con una tapa o una bolsa de plástico ventilada para microondas.
- Vegetales enteros y sin pelar como papas, calabazas, berenjenas, etc., deben tener su cascara o piel picada en diferentes puntos para evitar que estallen.
- Para un cocinado mas parejo, revuelva o re acomode los vegetales enteros a la mitad del proceso del tiempo de cocción.
- Generalmente, mientras mas denso el alimento, mayor el tiempo de reposo. (tiempo de reposo se refiere al tiempo necesario para dejar que los alimentos de mayor tamaño se terminen de cocinar después de sacados del horno). Una papa horneada puede dejarse reposar por 5 minutos hasta que se complete su cocción, mientras un plato con chícharos puede ser servido de inmediato.

Instrucciones para cocinar

Guía de Auto Descongelado

- Siga las instrucciones del siguiente cuadro para diferentes tipos de alimento.

Alimento	Cantidad	Procedimiento
Bife, Cerdo	**1100 a 2600g**	Comience colocando el alimento con la grasa hacia abajo. Después de cada fase, voltee el alimento y proteja las porciones cocinadas con tiras angostas de papel aluminio.
Filete, Chuleta, Pescado	**200 a 1300g**	Después de cada fase, re acomode el alimento. Si existen áreas cocidas o derretidas, proteja con tiras angostas de papel aluminio. Quite cualquier pieza de alimento que este casi descongelada. Deje reposar, cubra de 5 a 10 minutos.
Carne Molida	**200 a 1300g**	Después de cada fase, remueva cualquier pieza de alimento que esta casi descongelada. Deje reposar, cubra con papel aluminio de 5 a 10 minutos.
Pollo Entero	**1100 a 2600g**	Quite los menudillos antes de congelar cualquier ave. Empiece a descongelar con la pechuga hacia abajo. Después de la primera fase, voltee el pollo y proteja cualquier parte cocinada con tiras angostas de papel aluminio. Después de la segunda fase, de nuevo, proteja cualquier porción cocinada con papel aluminio. Deje reposar, cubra de 30 a 60 minutos en el refrigerador.
Piezas de Pollo	**200 a 1300g**	Después de cada fase, re acomode o quite cualquier pieza del alimento que este casi descongelada. Deje reposar de 10 a 20 minutos.

Notas

Verifique el alimento cuando la señal lo indique. Después de la fase final, pequeñas secciones pueden seguir congeladas; déjelo reposar para que continúe el deshielo. No descongele hasta que todos los cristales de hielo se hayan derretido.

Proteger bifes y filetes con pequeños pedazos de papel aluminio previene que las orillas se cocines antes que el centro del alimento se descongele. Utilice liras delgadas y en hojas de papel aluminio para cubrir las orillas y secciones delgadas del alimento.

Instrucciones para cocinar

Guía de Cocinado y dorado

- Siempre use utensilios para calor y microondas:
- Cubra el alimento con papel encerado, envoltura de plástico o tapas durante el tiempo de cocinado en microondas; Quítelas cuando este dorando.
- Siempre use la rejilla metálica que viene con su horno para obtener mejores resultados a menos que el alimento tenga mucha altura como pollos enteros. La rejilla es muy útil para un dorado rápido.
- El tiempo de dorado dado a continuación es sólo para dorar de un solo lado. Si se desea dorar por ambos lados, voltee el alimento y dore con el mismo tiempo que el primer lado.
- Coloque el plato en la rejilla metálica, el plato de vidrio o el alimento directamente en la rejilla metálica después de cocinar en microondas y drenar.
- Pre calentar no es necesario. Aún así, el pre calentado incrementará el dorado si se desea.

Alimento	Cantidad	Tiempo de Cocinado	Nivel de Potencia	Grill	Instrucciones
Bife Retrozo de hamburguesa, 4 0Z., 1/2 pulg. Grosor	2 trozos 4 trozos	2 a 3 minutos 3 a 5 minutos	Alto (Hi)	6 a 8 minutos 8 a 10 minutos	Voltee después de la mitad del tiempo de cocción. Drene después de cocción. Coloque directamente en rejilla para dorar.
Meat loaf	680 a 900g	30 a 40 minutos	Medio - Alto (70)	8 minutos	Use molde redondo o pirex. No use la rejilla para dorar.
Sirloin steak 3/4 to 1-inch Grosor.	1 a 2	4 a 5 min por cada 454g.	Medio - Alto (70)	8 a 10 minutos	Voltee después de medio tiempo. Drene después de cocinar. Coloque directamente en la rejilla para dorar.
Tenderloin steak, 8 oz. each, 1-inch Grosor.	4 4 4	3 a 4 min por cada 454g para 48°C Crudo 4 a 6 min por cada 454g para 57°C Medio 6 a 8 min por cada 454g para 65°C Bien Cocido	Medio - Alto (70) Medio - Alto (70) Medio - Alto (70)	8 a 10 minutos	Repita procedimiento.
Cordero costillas, 1 pulg. Grosor	450 a 680g	4 a 6 minutos	Medio - Alto (70)	9 a 11 minutos	Repita procedimiento.
Ternera chuletas o costillas, 1 1/2 a 3/4 pulg.	1 a 2	4 a 6 minutos	Medio - Alto (70)	9 a 11 minutos	Repita procedimiento.
Cerdo costillas, 1 1/2 a 3/4 pulg. Grosor	3 a 4	5 a 7 min por cada 454g	Medio - Alto (70)	9-11 minutos	Repita procedimiento.

Instrucciones para cocinar

Alimento	Cantidad	Tiempo de Cocinado	Nivel de Potencia	Grill	Instrucciones
Cerdo rebanada de corte, medio precocido	450 a 680g	5 a 7 minutos	Medio - Alto (70)	8 a 10 minutos	Unte con miel o azúcar morena glasee durante el cocinado y dorado. Drene después de cocinar en microondas. Coloque directamente en la rejilla para dorar.
Embutido	2 a 4 pzas 4 a 6 pzas	1½ a 2 minutos 2½ a 4 minutos	Alto (Hi)	3 a 7 minutos	Pique el chorizo con un tenedor. Agregue 2 cucharadas de agua y cubra con plástico. Voltee, drene y coloque en la rejilla para dorar.
Aves, Piezas de Pollo.	450g	5 a 7 minutos	Medio - Alto (70)	8 a 10 minutos	Arregle el pollo, con la piel hacia arriba en un plato para pie de 9 pulg. Cubra con papel encerado. Voltee después de medio tiempo transcurrido. Drene después de cocinar. Unte mantequilla antes de dorar. Coloque directamente en la rejilla de dorado.
Pescado filete, 1/2 pulg. De grosor	450g	3 a 4 minutos	Medio - Alto (70)	5 a 9 minutos	Voltee los filetes o pescado entero después de medio tiempo transcurrido, drene después de cocinar, unte con mantequilla antes de dorar. Debe dorarse en un plato sobre la rejilla.
Filete, 1/2 pulg. De grosor	900g	6 a 8 minutos	Medio - Alto (70)	6 a 10 minutos	Voltee los filetes después de medio tiempo transcurrido, drene después de cocinar, unte con mantequilla antes de dorar. Debe dorarse en un plato sobre la rejilla.
Trozos de pescado, 1 pulg de grosor	450g	4 a 5 minutos	Medio - Alto (70)	7 a 11 minutos	Voltee después de medio tiempo transcurrido.
Pescado entero de 8 a 10 oz	680 a 900g	4 a 6 minutos	Medio - Alto (70)	8 a 10 minutos 10 a 12 minutos	Voltee después de medio tiempo transcurrido. Dórese sobre la rejilla.

Instrucciones para cocinar

Recetas

Guisado de res y cebada

680 g de cubos de carne de res, cortados en piezas de 12,7 mm

½ Taza de cebolla picada

2 Cucharadas de harina para todo propósito.

1 Cucharada de salsa Worcestershire.

1 Lata (407 a 429 ml) de caldo de res.

2 Zanahorias medianas, cortadas en rebanadas de 12,7 mm (aproximadamente 1 taza)

½ Taza de cebada

1 Hoja (seca) de laurel

¼ Cucharada de pimienta

1 Paquete (255 a 284 g) de chícharos congelados (ya descongelados)

1. En una cacerola de 1,893 litros de capacidad combine la res, la cebolla, la harina y la salsa Worcestershire; mezcle bien. Cubra con una tapa. Cocine en el nivel alto de potencia durante 6 a 8 minutos hasta que la carne de res ya no esté rosa, mezclando una vez.
2. Agregue el caldo de res, las zanahorias, la cebada, la hoja de laurel y la pimienta. Cubra con una tapa. Cocine al nivel medio de potencia de 1 hora a 1½ horas hasta que las zanahorias y la carne de res estén suaves, mezclando 2 o 3 veces.
3. Agregue los chícharos. Cubra con una tapa. Cocine al nivel medio de potencia durante 10 minutos. Deje reposar por 10 minutos. Retire la hoja de Laurel antes de servir.
   Rinde 6 Raciones.

Cacerola de brócoli y queso

¼ Taza de mantequilla o margarina

¼ Taza de cebolla picada

1½ Cucharadas de harina

½ Cucharada de sal

¼ Cucharada de mostaza seca

1/8 Cucharada de pimienta

1½ Tazas de leche

¼ Taza de pimiento rojo picado

2 Tazas de queso Cheddar, rayado

1 Paquete (255 a 284 g) de brócoli congelado picado (ya descongelado)

4 Tazas de pasta en forma de espirales ya cocinada (226 g seca)

1. En una cacerola de 1,893 litros de capacidad cocine la mantequilla y la cebolla en el nivel alto de potencia durante 1 o 2 minutos hasta que la cebolla esté suave, mezclando una vez.
2. Agregue la harina, la sal, la mostaza y la pimienta; mezcle bien. Cocine en el nivel Alto de potencia durante 30 a 60 segundos hasta que la mezcla hierva. Incorpore y mezcle la leche hasta que se suavice.
3. Agregue el pimiento rojo. Cocine en el nivel Alto de potencia de 2 a 3 minutos hasta que la mezcla hierva y se espese ligeramente mezclando dos veces. Vacíe el queso y mezcle hasta que se derrita.
4. Agregue el brócoli y la pasta, mezcle bien. Cubra con una tapa. Cocine en el nivel Alto de potencia durante 4 a 6 minutos hasta que se caliente completamente mezclando una vez. Mezcle antes de servir.
   Rinde 6 raciones.

Instrucciones para cocinar

Ensalada templada de papa

907 g de papas rojas pequeñas, cortadas en piezas de 12,7 mm
4 Rebanadas de tocino (sin cocinar), cortadas en piezas de 12,7 mm
¼ Taza de cebolla picada
2 Cucharadas de azúcar
1 Cucharada de sal
1 Cucharada de harina
½ Cucharada de semillas de apio
1/8 Cucharada de pimienta
2½ Cucharadas de vinagre de sidra de manzana

1. En una cacerola de 1,893 litros de capacidad combine las papas y ¼ de taza de agua. Cubra con una tapa. Cocine en el nivel Alto de potencia hasta que las papas estén suaves (7 a 10 minutos); mezcle dos veces. Drene y póngalas a un lado para que se enfríen ligeramente.
2. En un tazón mediano, cocine el tocino en el nivel Alto de potencia hasta que quede crujiente (2½ a 3½ minutos); mezcle una vez. Coloque el tocino sobre una toalla de papel. Guarde 1 cucharada de la grasa del tocino.
3. Combine la grasa del tocino con la cebolla. Cubra con película plástica; doble una esquina de la película plástica para ventilar el vapor. Cocine en el nivel Alto de potencia hasta que se suavice (1½ a 2½ minutos); mezcle una vez.
4. Incorpore el azúcar, la sal, la harina, las semillas de apio y la pimienta. Cocine en el nivel Alto de potencia hasta que la mezcla hierva (30 a 40 segundos). Incorpore el vinagre y ½ taza de agua. Cocine en el nivel alto de potencia hasta que el líquido hierva y se espese ligeramente (1 a 2 minutos); mezcle una vez. Agregue el tocino a este aderezo. Vacíe el aderezo sobre las papas. Mezcle bien.
   Rinde 6 raciones.

Sopa de frijol negro

1 Taza de cebolla picada
1 Diente de ajo picado
2 Latas (de 444 ml cada una) de frijoles negros drenados.
1 Lata (414 a 473 ml) de tomates guisados, picados
1 Lata (407 a 429 ml) de caldo de pollo
1 Lata (207 a 251 ml) de maíz
1 Lata (118 ml) de chiles verdes en trozos
1 a 2 Cucharadas de comino, o al gusto

1. Coloque la cebolla y el ajo en una cacerola de 2,8 litros de capacidad. Cubra con una tapa. Cocine en el nivel Alto de potencia de 2 a 4 minutos hasta que se suavicen
2. Agregue una lata de frijoles, apachurre los frijoles con un tenedor. Agregue los ingredientes restantes; mezcle bien.
3. Cocine sin cubrir, en el nivel de potencia Alto durante 10 minutos; mezcle. Reduzca el nivel de potencia a Medio y cocine por 5 minutos. Mezcle antes de servir.
   Rinde 1,8 litros aproximadamente.

Apendix

Guía de importunos

Antes de llamar al técnico en reparaciones, para ver su horno, verifique la siguiente lista de posibles problemas y soluciones.

Ni la pantalla ni el horno funcionan.

- Conecte adecuadamente en una toma de corriente a tierra.
- Si la toma de corriente es controlada por un interruptor, asegúrese de que este se encuentre encendido.
- Desconecte el horno, espere 10 segundos y luego vuelva a conectar.
- Re inicialise el breaker o reemplace cualquier fusible fundido.
- Conecte otro aparato a la toma de corriente; si el otro aparato no funciona, llame a un electricista calificado para que repare la toma de corriente.
- Conecte el horno en otra toma de corriente.

La pantalla del horno funciona pero el horno no funciona

- Aegúrese de que la puerta este bien cerrada.
- Verifique si algún material esta atorado en la puerta.
- Verifique que no exista daño en la puerta.
- Presiones cancel dos veces y reingrese todas las instrucciones de cocinado.

Se apaga antes de que el ajuste de tiempo finalice.

- Si no ha habido alguna descarga, desconecte, espere diez segundos y luego conecte de nuevo. Si hubo una descarga eléctrica, en la pantalla aparecerá ""88:88"". Vuelva a poner el reloj y las instrucciones de cocinado.
- Re encienda el breaker o re emplace algún fusible fundido.
- El alimento se cocina muy lento.
- Asegúrese de que el horno este trabajando a 20 amperes. Operar otro aparato en la misma toma de corriente puede causar una baja en el voltaje. Si es necesario, mueva el horno a otra toma de corriente.
- Ve chispas
- Quite cualquier utensilio de metal. Si esta usando papel aluminio, use solo tiras delgadas y deje por lo menos 1 pulgada entre la pared y el papel.

El plato giratorio hace ruidos o se pega

- Limpie el plato giratorio, el anillo y el piso del horno.
- Asegúrese de que el plato giratorio y el anillo están el la posición correcta.

Usar el microondas provoca interferencia en la T.V. y el radio.

- Esto es parecido a la interferencia ocasionada por aparatos pequeños, como secadores de cabello. Mueva su microondas lejos de otros aparatos, como su t.v. o radio.

Limpieza y cuidados

Siga estas instrucciones para limpiar y cuidar su horno.

- Mantenga el interior de su horno limpio. Las partículas y salpicaduras de líquidos pueden pegarse a las paredes del horno, y ocasionar que su horno trabaje con menos eficiencia.
- Limpie los derramamientos de inmediato. Use un trapo húmedo y un jabón suave. No utilice detergentes o abrasivos.
- Para ayudar a aflojar partículas de alimentos o líquidos, caliente dos tazas de agua (con el jugo de un limón si desea mantener su horno fresco) en una taza medidora de cuatro tazas a un nivel de poder alto por cinco minutos o hasta que hierva. Deje reposar en el horno por uno dos minutos.
- Quite el plato de vidrio cuando limpie su horno.
- Para evitar que el plato se rompa, manéjelo con cuidado y no lo ponga inmediatamente en agua después de cocinar. Lave cuidadosamente en agua tibia o en la lava trastes.
- Limpie la superficie exterior del horno con jabón y un trapo húmedo. Seque con una tela suave. Para prever el daño en las partes eléctricas, no permita que se cuele agua de entre las aberturas.
- Lave la ventana de la puerta con un jabón suave y agua. Asegúrese de usar una tela suave para evitar que se raye.
- Si el vapor se acumula por dentro o por fuera de la puerta, limpie con una tela suave. El vapor puede acumularse cuando el horno se hace funcionar en un lugar húmedo y no indica que el horno tenga fugas.
- Nunca opere su horno sin alimento dentro; esto puede dañar el tubo de magnetrón o el plato de vidrio. Usted podría dejar un vaso con agua si lo desea para evitar algún daño en caso de hacerlo funcionar accidentalmente.

Apendix

Specifications

Numero de modelo	MG1460WA/BA/SA
Capacidad	1.4pies cúbicos
Controles	10 niveles de poder, incluyendo el defrost
Cronometro	99 minutos. 99 segundos
Fuente de poder	120 VAC, 60 Hz
Salida	MWO 950 Watts HEATER 1300 Watts
Salida de Potencia	1500 Watts
Dimensiones exteriores	55,5 (Ancho) x 31,3 (Alto) x 46,9 (Fondo) cm
Dimensiones interiores	37,5 (Ancho) x 25,0 (Alto) x 40,8(Fondo) cm
Peso grosso/Neto	18,5/21,0 kg

Numero de modelo	MG1660WA/BA/SA
Capacidad	1.6pies cúbicos
Controles	10 niveles de poder, incluyendo el defrost
Cronometro	99 minutos. 99 segundos
Fuente de poder	120 VAC, 60 Hz
Salida	MWO 950 Watts HEATER 1300 Watts
Salida de Potencia	1500 Watts
Dimensiones exteriores	60,4 (Ancho) x 33,8 (Alto) x 47,5 (Fondo) cm
Dimensiones interiores	41,9 (Ancho) x 24,7 (Alto) x 44,2(Fondo) cm
Peso grosso/Neto	22,5/24,5 kg

Referencia Rápida

Función	Operación
Ajuste de Reloj	**1.** Presione RELOJ. **2.** Use botones numéricos para seleccionar hora. **3.** Presiones RELOJ de nuevo.
Cocinado Fase simple	**1.** Use botones numéricos para seleccionar tiempo. **2.** Seleccione nivel de poder o deje alto. **3.** Presione INICIO.
Cocinado Un Minuto +	**1.** Presione el botón UN MINUTO + por cada minuto de cocción. **2.** El tiempo se vera en pantalla y el horno comenzara.
Botones de Cocinado Instantánea	**1.** Presione botón que corresponde al alimento que esta cocinando (Por ejemplo, palomitas). **2.** Presione el botón para seleccionar el tamaño de la porción.
Auto Descongelado	**1.** Presione AUTO DESCONGELADO. **2.** Ingrese el peso del alimento presionando el botón de AUTO DESCONGELADO repetidamente o con los botones numéricos. **3.** Después de medio tiempo, presione CANCELAR voltee el alimento, y presiones INICIO para re iniciar.
Ajuste de Niveles de Poder y Tiempo de Cocinado	**1.** Use botones numéricos para tiempo de cocción. **2.** Para seleccionar NIVEL DE POTENCIA, presione los botones numéricos. **3.** Presione INICIO para empezar a cocinar.
Auto Recalentado	**1.** Presione AUTO RECALENTADO repetidamente para seleccionar tipo de platillo. **2.** Para incrementar tamaño de porción, presione los botones numéricos. **3.** Presione INICIO para comenzar.
Tips de Ayuda, Comida para Niños, Botanas	**1.** Presione TIPS DE AYUDA, COMIDA PARA NIÑOS, BOTANAS repetidamente pare seleccionar tipo de platillo. **2.** Para incrementar tamaño de porción, presione los botones numéricos. **3.** Presione INICIO para comenzar.

SAMSUNG ELECTRONICS

Julio. 2001
Imprimido en Corea